

# Soppa på färska Trattkantareller

## Ingredienser 4 personer

- 1 liter färska trattkantareller
- En klick smör eller margarin
- 4 msk vetemjöl
- Ca 1 liter buljong från tärning
- 1 msk tomatpuré
- 1,5 dl grädde
- Ca 1msk roquefortost
- 1 tsk citronsaft

## Så här gör du

- Lägg lite smör i en kastrull, lägg i svampen och låt svampen steka en stund. Fyll på med mer smör om det behövs.
- Tillsätt vetemjålet och rör väl. Häll i buljongen, men bara lite i sänder. Rör hela tiden ordentligt.
- Smaksätt med tomatpurén och roquefortosten.
- Klicka i tomatpurén och roquefortosten.
- Låt allt puttra i ca.10 minuter.
- Strö persilja över och servera soppan het.

Bon appetit!

